

Semi Naked Cake mit Erdbeeren

Zutaten (ø 20 cm)

50g Butter
3 Eier
110g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
125g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

500g Quark
175g Frischkäse
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Ahornsirup
Ein paar Löffel Rhabarbergelee
1 Schale Erdbeeren



- 1) Zunächst die Eier etwa 1 Minute lang aufschlagen. Vermischt den Vanillinzucker mit dem Zucker und lasst ihn langsam, während ihr die Eier weiter schlagt, hinzu. Weitere 2 Minuten schlagen. Mischt das Mehl mit dem Backpulver und hebt diese Mischung unter die Eier-Zucker-Masse. Die Butter schmelzen und ebenfalls unter die Teigmasse heben. Füllt den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform.
- 2) Bei 160 Grad Umluft back der Kuchen nun etwa 40 Minuten lang.
- 3) Nachdem der Boden abgekühlt ist, schneidet ihr ihn in zwei gleichmäßige Böden.
- 4) Für die Quarkcreme der Torte mischt ihr Quark, Frischkäse, 1 Päckchen Vanillezucker und einen Teelöffel Ahornsirup gut durch.
- 5) Wascht und schneidet einen Teil der Erdbeeren in Scheiben. Die meisten Erdbeeren könnt ihr für die Dekoration der Torte aufheben.

- 6) Streicht auf den unteren Boden 2-3 TL Rhabarbergelee oder Erdbeermarmelade und gebt dann eine gute Portion der Quarkmasse darauf. Verteilt Erdbeerscheiben auf der Quarkmasse. Dann legt ihr den zweiten Boden auf den Kuchen. Bedeckt den zweiten Boden dünn mit der Quarkcreme und streicht ein wenig der Creme außen um die Torte herum. Nun mit einem Tortenspachtel die Torte glattstreichen.
- 7) Für die Verzierung verteilt ihr nun die restlichen Erdbeeren. Auch ein wenig Rhabarbergelee oder Erdbeermarmelade könnt ihr noch einmal auf der Torte verteilen.

© Fräulein Meer backt